

SANZ LA CAPITAL



Variedad: 100% Tempranillo

Añada: 2024

Clima: Mediterráneo continental

Altitud: 718 metros

Suelo: En la subzona de Arganda predominan las formaciones sedimentarias con altos contenidos en caliza. Son suelos fuertes con textura franca-arcillosa.

Edad media del viñedo: 40 años

Elaboración:

Elaborado de forma tradicional con controles de temperatura de fermentación y remontados ligeros. La maceración de los hollejos es corta para no exceder la carga tánica, dando como resultado un vino redondo y equilibrado.

Nota de cata:

Vista: Color cereza brillante con intenso ribete violáceo.

Nariz: Presenta una nítida expresión de frutas rojas con un sugerente fondo floral. Intenso y franco.

Boca: Equilibrado, elegante y largo. Amable tanino que le confiere una agradable sensación aterciopelada sin olvidar su potencia y su gran estructura. Amplio y carnoso.

Gastronomía:

Marida a la perfección con embutidos y quesos así como con platos más complejos como asados, guisos y carnes rojas.

% Alc: 14º  14 - 16 °C  75 cl.

VINOS & SANZ
Bodegueros desde 1870